

# ARGILLE ROSSE DOC COLLI DI LUNI VERMENTINO



Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Ein vollmundiger und runder Wein mit großer Frische und Geschmack. Er bietet Aromen von reifen und fleischigen Früchten wie weißem Pfirsich, dazu intensive blumige Noten und einen angenehm zitrusartigen Abgang, der den Geschmack einzigartig macht.

**Anbaugebiet** DOC - Colli di Luni Vermentino

**Erster Jahrgang** 2018

**Pflanzen pro Hektar** 4.800 ca.

**Reberziehungssystem** Monolateral Guyot

**Rebsorten/hektare Ertrag** Max 110 Doppelzentner

**Wein/Trauben Ertrag** Max 70%

**Gärung Temperatur** Zwischen 14° und 18°C

**Säure** Niedriger 4.5 g/L

**Trocken extrakte** Niedriger 15 g/L

**Alkohol** Zwischen 13 und 14 % vol

**Optimale Trinktemperatur** Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 13-16°C

**Alterungsfähige** 10 Jahre

**Kombinationen** Roher Fisch und Krebstiere, Risotto, aber auch weißes Fleisch

Azienda Agricola Il Monticello  
Via Groppolo 7 Sarzana (SP) ITALY - Tel +39 0187 62 14 32  
infovini@ilmonticello.it - [www.ilmonticello.it](http://www.ilmonticello.it)